

25/01/2010

Mod:MCX/3T-PLUS

Production code:SPEEDY PLUS



Diamond
catering equipment

FRANCAIS

But du manuel

Ce manuel a été rédigé par Constructeur et fait partie de l'équipement de la machine. Pendant la phase de projection et construction, il a mis particulier attention aux aspects qui peuvent provoquer risques pour la sécurité et la santé des personnes qu'utilisent la machine. Il a respecté toutes les lois vigentes en matière et il a aussi adopté toutes les "regles de la bonne technique de construction". Le but de ces informations est de sensibiliser les usagers à prêter beaucoup d'attention pour prévenir les risques. La prudence est de toute façon irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qu'utilisent la machine. Conserver ce manuel dans un lieu approprié, au fin de pouvoir toujours le consulter. Pour mettre en évidence quelque partie du texte, on a inséré les symboles suivants:



DANGER – ATTENTION; indique les dangers qui peuvent provoquer graves lésions; c'est nécessaire être très attentifs.



INFORMATIONS: indications techniques très importants.

Pour quelconque question d'Assistance technique, information et commande de pièces détachées, contacter le Revendeur autorisé.

Informations sur la sécurité

- C'est essentiel consulter attentivement ce manuel avant d'installer et de utiliser la machine. Observer les indications du manuel garantit la sécurité de la machine et des hommes.
- Ne manipuler jamais les dispositifs de sécurité.
- Respecter rigoureusement toutes les normes de sécurité du travail émanées par les organismes indiqués en chaque Pays.
- Le constructeur décline toutes les responsabilités pour dommages à personnes ou choses du à l'inobservance des normes de sécurité.
- La correct déplacement de la machine, l'éclairage et le nettoyage du milieu sont conditions très importantes pour la sécurité personnelle.
- N'exposer pas la machine aux agents atmosphériques.
- Seulement personnel technique spécialisé peut réaliser la mise en marche de la machine.
- Vérifier que les caractéristiques de l'implant correspondaient à celles de la machine.
- Vérifier que la machine soit liée à un installation de mise à terre.
- La zone de travail autour de la machine doit être toujours nettoyée et sèche.
- Cette machine doit être destinée seulement à l'emploi prévu; autres emplois sont impropres et donc dangereux.
- Vérifier la capacité et le poids des produits à essuyer; ne surcharger pas la machine plus de sa capacité.
- C'est interdit de introduire objets, outils, mains ou d'autre dans les parties dangereuses.
- Tenir la machine dehors de la portée des enfants.
- Détacher la prise de courant quand on n'utilise pas la machine.
- En cas de dommage et/ou inconvénient d'emploi, n'effectuer pas les réparations personnellement mais s'adresser au Revendeur autorisé.
- Commander pièces détachées originales.
- Détacher la prise de courant avant de nettoyer la machine.
- Pour nettoyer la machine n'utiliser pas jets d'eau avec haute pression.

Instructions pour l'emploi et l'entretien.



ATTENTION On recommande que la machine soit installée et utilisée par un seul opérateur puisque elle ne peut pas être utiliser par plus d'une personne.

Avant de la mise en fonction s'assurer du parfait fonctionnement de la mise à terre de l'établissement et contrôler que la courant d'alimentation soit celle indiquée sur la machine.

Conditions d'utilisation

Etant cette machine projetée en détail pour essuyer et astiquer les couverts, on conseille de ne l'utiliser pas pour fonctions différentes. On informe donc qu'un impropre ou, de toute façon, différent emploi de la machine provoque la décadence du droit de garantie (lire les conditions de ca sur le certificat joint au manuel) en plus il peut apporter dommages aux éléments.

BESSER VACUUM Srl ne se considère pas responsable pour incomplètes ou inexactes traductions en autres langues de ces instructions.

- Lire ces instructions avant d'utiliser la machine; conserver les instructions avec elle.
- Tenir le lieu de travail ordonné et nettoyé.
- Tenir les enfants loin de la zone de travail de la machine.
- Utiliser la machine seulement pour le but établi. Applications différentes des couverts feraient décadence le droit de garantie et pourrait être dangereux.
- Appuyer la machine sur une surface solide et sûre.
- Utiliser seulement pièces détachées et accessoires originales.
- C'est un dispositif électrique. N'immerger jamais la machine dans l'eau.
- Ne tirer jamais le câble d'alimentation de la prise de courant de la machine.
- La prise de courant qu'on utilise doit être jointée à terre et le système électrique doit être fourni d'un interrupteur à circuit automatique.
- Confier seulement à personnel spécialisé les remplacements de la prise de courant et le réparations électriques.

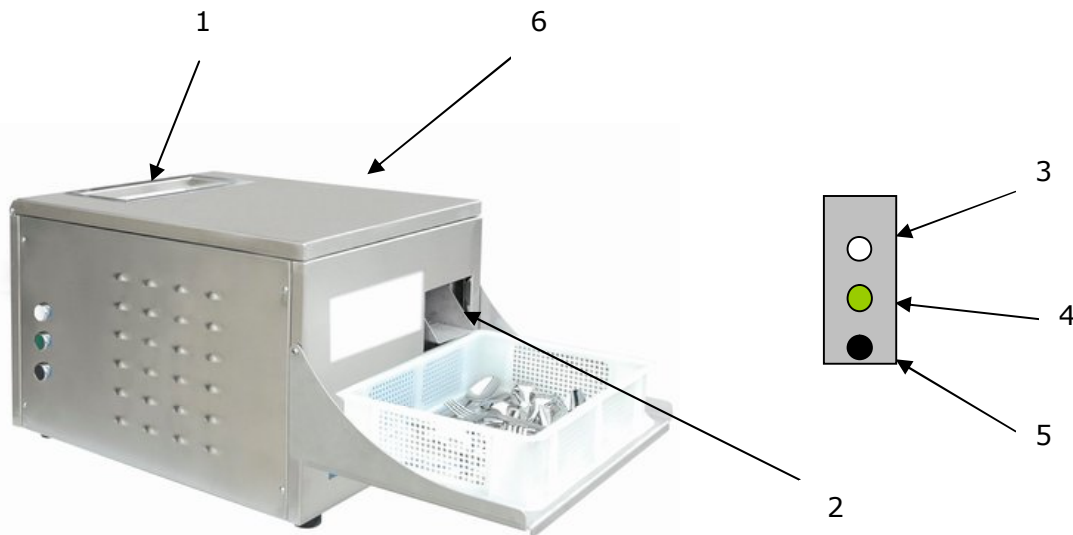
Description

La machine est essentiellement composée de une structure portante, construit entièrement en acier inoxydable AISI 304.

A l'extérieur du carter, en la partie qui en face il y a le panneau de contrôle.

La cuve interne qui contient la rafle, est réalisée en acier inoxydable AISI 304 et recouverte par une couche de polyuréthane alimentaire.

Sur le group de travail ne sont pas nécessaires (sauf les cas d'entretien extraordinaire dont s'occupe la maison productrice) interventions, au contraire on conseille d'intervenir seulement pour les opérations spécifiques prévues dans ce manuel.



1. Entrée couverts
2. Sortie couverts
3. Lumière d' allumage
4. Bouton de départ
5. Bouton d' arrêt
6. Couvercle

Mise en fonctionne et préparation de la machine

- Extraire la machine de son emballage, la placer sur le plan de travail et vérifier sa stabilité. C' est important, vu les dimensions, le poids et le début de fonctionnement de la machine, que la surface d' appui soit solide et sûre. On conseille de conserver l' emballage de la machine pour pouvoir l' utiliser de nouveau pour éventuels déplacements.
- Nettoyer soigneusement la machine avant de la mise en fonction. Pour la structure et pour la cuve porte raflé utiliser un tissu humide et puis un tissu sec, pour le panneau de contrôle utiliser seulement un tissu sec. N' utiliser absolument pas produits acides ou caustiques.
- Ouvrir le sachet de raflé et le verser dans la cuve porte raflé (1,5 Kg. Max 2 Kg.).
- Positionner un récipient sur la surface de travail devant à la sortie des couverts.
- A ce point, après d' avoir vérifier attentivement que le bouton générale soit arrêté et que la courant d' alimentation correspond à celle de la plaquette inséré sur la machine, on peut insérer le cable en la prise de courant.
- Après le départ attendre **15-20 minutes** pour permettre à la raflé de rejoindre la température idéale.
- Maintenant la machine est prête pour travailler.
- Appuyer sur le bouton de départ (4) , le voyant qui s' allume (3) indique le fonctionnement de la machine. La machine aurait une premiere forte vibration avant de commencer le cycle régulier de vibration de la cuve on faisant tourner le raflé même.
- Maintenant positionner les couverts horizontalement vers l' ouverture superieure (1).
- Après à peu près 40 secondes les couverts sortiront de la machine.
- On recommande de placer 5/6 couverts dans l' ouverture de insertion (1) chaque 10-15 seconds pour obtenir une nettoyage optimale.
- Quand toutes les couverts seront nettoyées, appuyer sur le bouton d' arrêt (5).
- Maintenant on peut ouvrir le couvercle (6) et controler si quelque couvert est resté dans la machine.



S' assurer que les couverts soyent inserés dans le vers correct, pour éviter grippements à l'interieur de la machine..

- Allumer la machine 15 minutes avant de l' utiliser pour permettre à la raflé de se réchauffer.

BESSER VACUUM SRL n' est pas responsable d' éventuels incidents causés par l' inobservance de ces règles.

- **Pour reallumer de nouveau la machine se rappeler de tourner en sens horaire le bouton de sécurité (4) avant d' appuyer sur le bouton de départ (5).**

Entretien

La machine ne nécessite pas de fréquents entretiens ordinaires, en tous cas c' est suffisant exécuter à la fin du travail un soigneux nettoyage. Remplacer la raflé environ une fois par mois, dès qu' elle à la tendance à perdre sa consistance granuleuse et ses caractéristiques phisiques. Remplacer la raflé en avance en cas d' un plus grand utilisation ou en cas de contact avec l' eau ou l' humidité.

Anomalies en le fonctionnement et arrêts fortuits

En cas d' arrêt fortuit de la machine pendant le travail, on doit interrompre rapidement l' alimentation électrique, c' est-à-dire arrêter le bouton général et détacher le cable de l' alimentation de la prise de courant.

Fait ça:

- Si le couvercle n' est pas bien posé sur la machine, avec les visses parfaitement à l' interieur des trous, la machine ne marche pas.
- Si l' arrêt est du à un dommage du filet alors ne rejoindre pas la machine à la prise de courant jusqu' au rétablissement des normales conditions du reseau électrique.
- Si l' arrêt est du à un dommage du circuit électrique, appeler le revendeur pour faire exécuter des controles par le fabricant.

La raflé de maïs

Le raflé de maïs est un produit inerte, puisqu' elle est neutre et naturelle, constituée de cellulose et emicellulose de raflé du maïs même. Elle peut être utilisée et manipulée tranquillement, sans problèmes de sécurité, parce que ne presente pas de risques. La raflé presente un point d' allumage à 200° C, donc très élevé respect aux normales conditions d' utilisation de la machine (45° C). Avec une humidité costante le produit reste stable dans le temps et se conserve par des annés.

Mais s' il vient en contact avec l'eau ou une forte humidité il commence un procès de fermentation naturelle qu' en altère ses caractéristiques.

Donc pour sa conservation le tenir dans lieux abriés de l' eau et pas très humides.



La rafle de maïs une fois épuisé peut etre considéré comme un refus naturel organique et donc peut être digéré comme refus biodégradable.

DONNEES TECHNIQUES

Dimensions	560x455x450 h mm
Poids	50 Kg
Structure	acier INOX
Cuve	acier INOX
Tension	230V/50Hz
Puissance résistance	110 W
Puissance moteur	80 W
Absorption total	1 A
Contenance	2500-3000 couverts/heure
Début cycle	manuel
Sortie couverts	automatique
Rafle de maïs	1,7 kg
Lampe UV	

Purpose of the manual

This manual was written by the Manufacturer and is an integral part of machine equipment. During design and construction the Manufacturer has carefully considered possible hazards and persona risks that may result from interaction with the machine. In addition to observing the specific laws in force, the manufacturer has adopted all "exemplary construction technique principles". The purpose of this information is to advise the users to use extreme caution to avoid the risks. However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all the operators who interact with the machine. Keep this manual in a suitable place, always within reach for consultation. The following symbols are included to better stress some passages:



DANGER - WARNING: *indicates hazards that may cause serious damages; attention is required.*



INFORMATION: *indicates particularly important technical information.*

Contact the authorised dealer for any service request, information or spare parts order.

Safety information

- Careful consultation of this manual before installation and use is essential. Continual observance of the indications found in the manual guarantee personal and machines safety.
- Never tamper with safety devices for any reason.
- Strict observance of the work safety regulations issued by the responsible organisations in each country is strongly recommended.
- The Manufacturer is not liable for damages to persons or things due to the neglect of safety regulations.
- Correct machine placement, illumination and cleanliness are important conditions for personal safety.
- Do not expose the machine to the elements.
- Machine connections and start-up must only be performed by qualified technicians.
- Make sure that the system specifications of the room where the machine is installed correspond to the information printed on the plate.
- Make sure that machine is connected to a grounding system.
- The work area around the machine must always be kept clean and dry.
- This machine must only be used for its specific purpose; any other use is considered improper and therefore hazardous.
- Check weight and suitability of products to be processed, do not overload the machine.
- Do not put inside the machine objects, tools or hazardous parts.
- Do not touch the interior parts of the machine with your hands.
- Keep the machine away from children.
- Disconnect the power cord from the electrical socket when the machine is not in use.
- In the event of malfunctions and/or problems, do not attempt to repair the machine. Contact the authorised dealer.
- Use original spare parts.
- Before cleaning the machine, disconnect the power supply by unplugging the machines.
- Do not clean with high pressure running water.



ATTENTION *Before starting-up the machine, check the efficiency of the grounding system and make sure that the plate data correspond with the supply mains data. (see identification plate).*

Conditions of use

This machine is designed specifically for polishing and drying cutlery. Applications other than those specifically envisaged are not recommended. Improper or different use will void the warranty, may damage components and consequently impede performance of the envisaged machine functions.

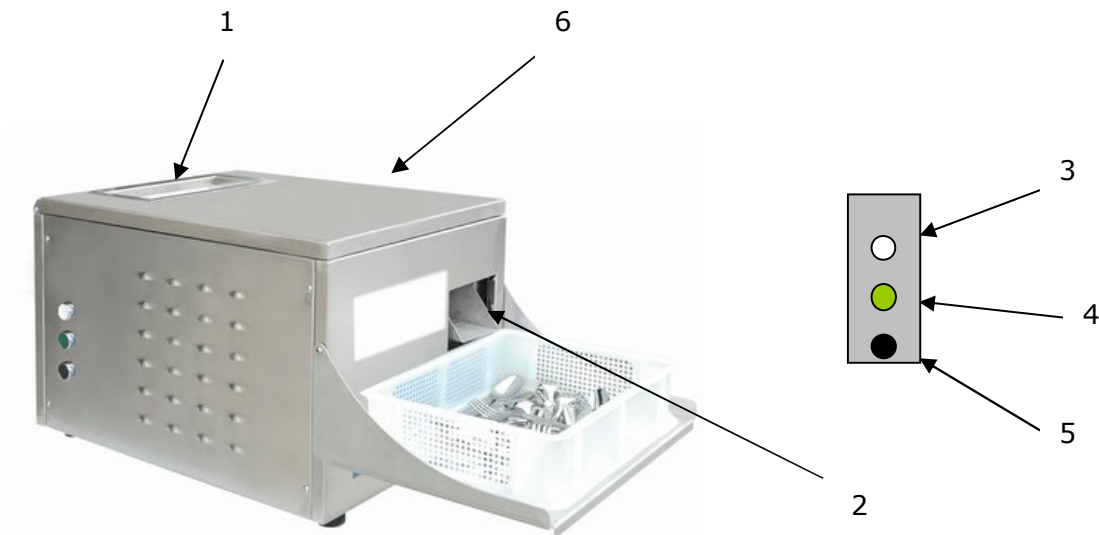
- Read these instructions before using the machine. Keep them with the machine for future reference.
- Keep the working environment tidy and clean.
- Keep children away from the machine working area.
- Use the machine for the purpose for which it was designed only. Applications other than cutlery drying and polishing will void the warranty and may be dangerous.
- Rest the device on a stable, safe surface. Dropping the machine may cause severe damage.
- Only use original spare parts and accessories.
- This is an electrical device. Never submerge the machine in water.
- Never pull the cord to unplug the machine.
- The power socket must be connected to earth and the electrical system must be provided with an automatic circuit breaker.
- Entrust replacements of the power cord and electrical repairs to specialised personnel only.



ATTENTION *The machine must be installed and used by only one operator at a time. It is not designed to be operated by more than one person at a time.*

Description

The machine essentially consists of a main structure entirely made of AISI 430 stainless steel inside which the electrical panel is arranged. The tank inside the machine is made of AISI 430 stainless steel. The perforated surface inside the tank is made of AISI 430 stainless steel with a polyurethane coat specific for food industry. No interventions are required on the working unit (except for supplementary maintenance which should be entrusted to the manufacturer). It is recommended not to intervene in any way except for the specific operations described in this instruction manual.



1. Cutlery insertion
2. Cutlery exit
3. Power light
4. Start button
5. Stop button
6. Lid

Starting Up

- Remove the machine from its packaging, arrange it on a work surface and make sure it is stable. It is important that all four feet of the device rest on the surface to ensure that the machine is secure when the lid is closed.
- It is advisable to keep the machine packaging to use it if you move the machine again in the future.
- Carefully clean the machine before starting it up. Wipe with a damp cloth followed by a dry cloth to clean the structure. Never use acid or caustic products.
- Open the stainless steel lid (7) being careful.
- Add the corn-cob powder with more or less 1,5 kg of product (2 kg max).
- Position a container on the work surface connected with the cutlery expulsion spread, to collect the cutlery.
- Insert the plug in the socket and disarm the Security button (4) turning it.
- The Power light (3) will light up.
- After this switch-on process wait 15-20 minutes to enable the corn-cob powder to reach the right temperature.
- After this time the machine is ready to work.
- Push the black Start button (5): the machine will have a first strong vibration before starting the normal and continuative vibration cycle.
- Now put the wet cutlery horizontally inside the cutlery insertion (1) being careful to put the handles towards the machine front.
- After about 40 seconds, the cutlery will exit from the cutlery expulsion (2) spread.
- It is recommended to put 5-6 cutlery inside the cutlery insertion (1) every 10-15 seconds to have a good polishing performance.
- When all cutlery are polished, push the Stop button (6) and turn on the Security button (4).
- Now is it possible to open the lid, check if some cutlery is remained inside the machine tank and recuperate it.



ATTENTION The handles of cutlery have to be inserted inside the machine towards the machine front.



ATTENTION Always disconnect the power socket if you do not use the machine.

Use and maintenance information

- Switch off the machine and unplug the device at the end of each process before carrying out any cleaning operation.
- Use a damp cloth followed by a dry cloth to clean the machine structure, the tank and the perforated coated surface.
- No routine maintenance is required. However, perfect cleaning after use is needed to keep the machine in perfect conditions of use.
- If the machine is often used, it is indispensable to add or replace the corn-cob granulate inside the tank every month.

Faulty operation and unexpected stops

- If the lid is not correctly positioned over the machine, with all hinges perfectly inserted inside the holes, the machine does not start.
- In the event of unexpected machine stops during processing, before seeking the cause of the problem, quickly disconnect the electrical power supply by switching off the machine and disconnecting the power cord from the socket.
- If the stop is due to a blackout, wait for normal conditions to be restored before plugging the machine back in.
- If the problem is due to causes related to the electrical circuit, call the retailer to have the necessary machine checks carried out by the manufacturer.

TECHNICAL DATA

Machine dimensions	560x455x450 h mm
Weight	50 kg
Bodywork	stainless steel
Basin	stainless steel
Voltage	230 V - 50 Hz
Resistor power	110 W
Engine power	80 W
Power consumption	1 A
Capacity	2500/3000 pcs./hour
Start	manual
Cutlery exit	automatic
Corn granulate	1.7 kg
UV lamp	

Objetivo del manual

Este manual es redactado por el Constructor y hace parte de la máquina. Esta máquina ha sido fabricada con el máximo cuidado, siguiendo las normas aplicables, con objeto de proporcionar al usuario una máquina eficiente y segura.

El objetivo de todas estas informaciones es de sensibilizar a los usuarios a poner mucha atención para prevenir los riesgos.

Las presentes instrucciones utilizan las siguientes denominaciones y símbolos que corresponden a informaciones de especial importancia:



PELIGRO – ATENCIÓN: ¡Prestar atención a las indicaciones de aviso y deseguridad!



INFORMACIONES: indicaciones técnicas de particular importancia.

Para asistencia técnica, informaciones y órdenes de repuestos contacte al revendedor autorizado.

Informaciones para la seguridad

- Lea el manual antes de utilizar la máquina.
- No cercenar los dispositivos de seguridad.
- Además de las reglas de seguridad contenidas en este manual, es preciso observar todas las disposiciones legales vigentes sobre Seguridad e Higiene en el Trabajo.
- El fabricante no se responsabiliza de los fallos de la máquina, o de los daños producidos por ella, en los casos en que su manejo o mantenimiento no se correspondan con las indicaciones de este manual, así como en los casos en que haya sido utilizada para cometidos distintos de los del uso normal para los que ha sido concebida.
- Son muy importantes para la seguridad personal la correcta colocación de la máquina, la iluminación y la limpieza del ambiente.
- No exponer la máquina a los agentes atmosféricos.
- Haga reparar el aparato sólo por personal especializado o por el servicio de atención al cliente.
- Antes de conectar la máquina a la fuente de alimentación hay que asegurarse de que la tensión y frecuencia de que se dispone en la red están de acuerdo con las indicadas en la placa de características de la máquina, y que los accesorios (cables, empalmes, etc.) son los adecuados.
- Es necesaria toma de tierra.
- Mantenga el área de trabajo limpia y ordenada.
- Utilice el aparato solamente como se describe y para los sectores de utilización indicados.
- Verificar la idoneidad y el peso de los productos; no sobrecargar la máquina.
- No introduzca objetos o utensilios en la máquina.
- Mantenga las manos alejadas de las partes internas de la máquina
- No permita el paso a niños o personas innecesarias en el área de trabajo.
- Desconecte la máquina de la red eléctrica cuando no la se utiliza.
- Haga que las piezas deterioradas sean cambiadas o reparadas exclusivamente por un taller especializado.
- Utilice repuestos originales.
- Durante los trabajos de mantenimiento y limpieza el aparato deberá ser desconectado de la red de alimentación eléctrica.
- Evitar dirigir chorros de agua directamente sobre la máquina para limpiarla.

Uso y manutención



ATENCIÓN Esta máquina no está diseñada para ser instalada o utilizada por más de una persona.

Uso correcto

Esta máquina está proyectada para secar y lustrar cubiertos. Utilice el aparato solamente como se describe y para los sectores de utilización indicados.

Una utilización impropia hace decaer el derecho de garantía (leer las condiciones de esa en el certificado anexo al manual) y puede causar daños.

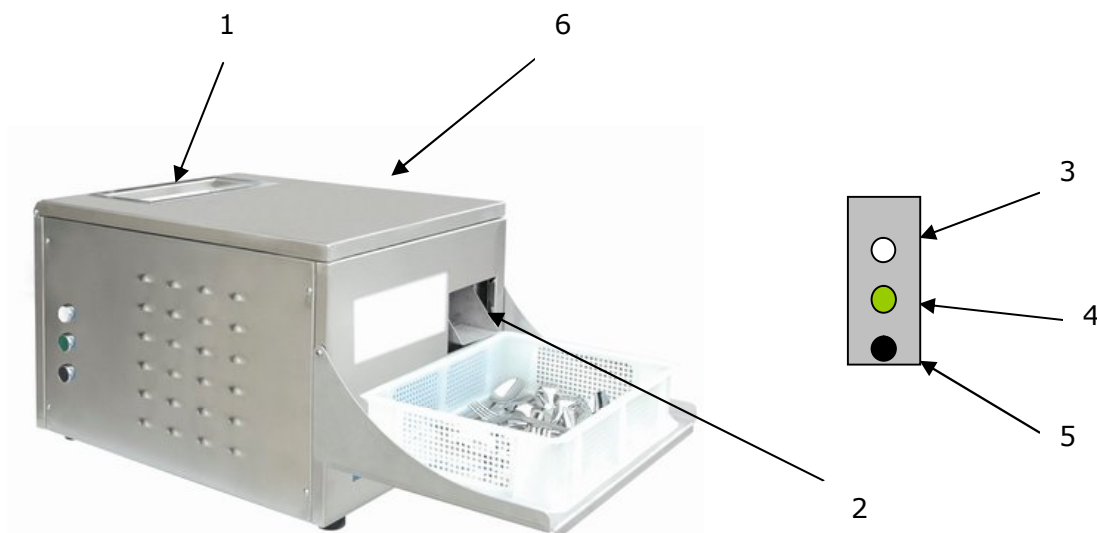
BESSER VACUUM Srl no se responsabiliza por traducciones incompletas o erradas en otras lenguas de este manual.

- Lea el manual antes de utilizar la máquina.
- El manual de instrucciones debe guardarse siempre en un lugar próximo al puesto de trabajo.
- Mantenga el área de trabajo limpia y ordenada.
- Tener los niños lejos de la área de trabajo de la máquina.
- Apoyar el aparato sobre una superficie sólida y segura.
- Utilizar sólo repuestos y accesorios originales.
- Ésta es una maquinaria eléctrica. Nunca sumergir la máquina en agua.
- No hay que tirar nunca del cable eléctrico de alimentación.
- Es necesaria toma de tierra y el sistema eléctrico debe tener un interruptor con un circuito automático.
- Confiar a personal especializado las substituciones de la toma de corriente y las reparaciones eléctricas.
- Haga reparar el aparato sólo por personal especializado o por el servicio de atención al cliente.
- No trabaje cuando tenga la máquina alguna de sus partes dañadas.

Descripción

La máquina es compuesta por una estructura portante, construida en acero inoxidable AISI 304. La cuba de la máquina que contiene el zurrón es en acero inoxidable AISI 304 y tiene un revestimiento en poliuretano alimentario.

Sobre el grupo de trabajo no son necesarias intervenciones (la manutención extraordinaria la hace la casa productora); se recomienda de intervenir sólo para las operaciones específicas previstas en este manual.



1. Introducción cubiertos
2. Salida cubiertos
3. Luz de encendido
4. Interruptor de inicio
5. Interruptor de apagamiento
6. Tapa

Puesta en marcha

- Extraer la máquina de su embalaje, colocarla sobre la plancha de trabajo y verificar su estabilidad. Es muy importante, vistas las dimensiones, el peso y el principio de funcionamiento de la máquina que la superficie de apoyo sea estable y segura. Se recomienda de conservar el embalaje de la máquina para poderlo utilizar para eventuales desplazamientos.
- Limpiar la máquina antes de encenderla. Limpiar la estructura y la cuba con un paño húmedo seguido de un seco, el panel de mandos sólo con un paño seco. No utilizar productos ácidos o cáusticos.
- Abrir el saco de zurrón y verterlo dentro de la cuba (7) (1,5Kg - max 2Kg).
- Poner un recipiente delante de el agujero de la salida de cubiertos.
- Verificar que el interruptor general (5) sea apagado y que la corriente de alimentación sea la misma de la placa sobre la máquina; insertar el enchufe en la toma de corriente y desconectar el interruptor de seguridad (4).
- Después de el inicio esperar **15-20 minutos** para permitir al zurrón de alcanzar la temperatura ideal.
- Ahora la máquina está lista para trabajar.
- Poner en marcha la máquina con el pulsante negro de encendido (5), la espia que se ilumina (3) indica el funcionamiento de la máquina. Esta tendrá una primera fuerte vibración y después empezará el normal ciclo de vibración de la cuba haciendo girar el zurrón.
- Poner los cubiertos en el vano superior (1).
- Después de aproximadamente 40 segundos los cubiertos saldrán de la máquina. Se recomienda insertar 5-6 cubiertos en el vano de introducción (1) cada 10-15 segundos para obtener una limpieza óptima.
- Cuando todos los cubiertos estarán limpios, comprimir el interruptor de apagamiento (6) e insertar el interruptor de seguridad (4).
- Ahora es posible abrir la tapa (7) y controlar si algún cubierto se ha quedado en la máquina.



Asegurarse que los cubiertos sean insertados en el lado correcto, para evitar problemas a la máquina.

- Encender la máquina 15 minutos antes de utilizarla para consentir al zurrón de calentarse.
- El fabricante no se responsabiliza de los daños producidos por la inobservancia de estas reglas.
- Para encender la máquina girar en sentido horario el interruptor de seguridad (4) antes de insertar el interruptor de encendido (5)

Mantenimiento

La máquina no necesita de frecuentes mantenimientos ordinarios. Limpie regularmente el dispositivo, de preferencia inmediatamente después de finalizar el trabajo.

Substituir o incorporar el zurrón por lo menos cada mes, si se utiliza la máquina muy frecuentemente. Substituirlo también si es expuesto al agua o a la humedad.

Anomalías del funcionamiento y paradas accidentales

En caso de parada accidental de la máquina durante el funcionamiento, desconectar el aparato de la alimentación eléctrica, o apagar el interruptor general y despegar el cable de alimentación de la toma de corriente.

- Si la tapa no está colocada correctamente sobre la máquina, con todas las bisagras insertadas correctamente en los hoyos, la máquina no empieza a trabajar.
- En caso de corte de energía eléctrica no reconectar la máquina hasta el restablecimiento de las condiciones de la red eléctrica.
- Si la detención es causada por un daño del circuito eléctrico, llamar al revendedor para efectuar, si necesario, los controles.

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones	560x455x450 h mm
Peso	50 kg
Estructura	acero INOX
Cuba	acero INOX
Tensión	230 V - 50 Hz
Potencia resistencia	110 W
Potencia motor	80 W
Absorpción total	1 A
Capacidad	2500-3000 cubiertos/hora
Inicio de ciclo	manual
Descarga de los cubiertos	automática
Granulado de maíz	1,7 kg
Lámpara UV	

Scopo del manuale

Questo manuale è stato redatto dal Costruttore ed è parte integrante del corredo della macchina. Egli, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con la macchina. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con la macchina. Conservare questo manuale in un luogo appropriato, al fine di averlo sempre a portata di mano per la sua consultazione. Per mettere in evidenza alcune parti del testo, sono stati inseriti i seguenti simboli:



PERICOLO – ATTENZIONE: *indica i pericoli che possono provocare gravi lesioni; è necessario prestare attenzione.*



INFORMAZIONI: *indicazioni tecniche di particolare importanza*

Per qualsiasi richiesta di assistenza tecnica, informazioni e ordini di ricambi, contattare il Rivenditore autorizzato.

Informazioni sulla sicurezza

- È di basilare importanza consultare attentamente questo manuale prima di procedere alle operazioni di installazione e uso. La costante osservanza delle indicazioni contenute nel manuale garantisce la sicurezza dell'uomo e della macchina.
- Non manomettere per nessuna ragione i dispositivi di sicurezza.
- Si raccomanda il rispetto rigoroso delle norme di sicurezza sul lavoro emanate dagli enti preposti in ogni nazione.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose, conseguenti l'inosservanza delle norme di sicurezza.
- La corretta dislocazione della macchina, l'illuminazione e la pulizia dell'ambiente, sono condizioni importanti ai fini della sicurezza personale.
- Non esporre la macchina agli agenti atmosferici.
- L'allacciamento e la messa in opera della macchina devono essere eseguiti solo da personale tecnico specializzato.
- Verificare che le caratteristiche dell'impianto dove va installata la macchina corrispondano ai dati stampigliati sulla targa.
- Accertarsi che la macchina sia collegata ad un impianto di messa a terra.
- La zona di lavoro attorno alla macchina deve sempre essere mantenuta pulita e asciutta.
- Questa macchina deve essere destinata solo all'uso previsto; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Verificare l'idoneità e il peso dei prodotti da lavorare; non sovraccaricare la macchina oltre la sua capacità.
- È vietato introdurre oggetti, utensili, mani o altro all'interno delle parti pericolose.
- Tenere la macchina fuori dalla portata dei bambini.
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando la macchina non viene utilizzata.
- In caso di guasti e/o inconvenienti d'uso, non effettuare personalmente le riparazioni ma rivolgersi al Rivenditore autorizzato.
- Richiedere ricambi originali.
- Prima di procedere alla pulizia della macchina, scollegare l'alimentazione elettrica staccando la spina.
- Per la pulizia non utilizzare getti d'acqua ad alta pressione.

Istruzioni per l'uso e manutenzione



ATTENZIONE *La macchina deve essere installata e utilizzata da un solo operatore poiché essa non è concepita per un uso in simultaneità di più persone.*

Prima della messa in funzione accertarsi della perfetta efficienza dell'impianto di messa a terra dello stabilimento e controllare che la corrente di alimentazione corrisponda a quella indicata nella targhetta posizionata sulla macchina.

Condizioni di utilizzazione

Essendo la presente macchina progettata specificatamente per l'asciugatura e la lucidatura di posate non si consiglia l'uso della stessa per usi diversi dalla sua funzione originale.

Si avverte quindi che ogni suo uso improprio o comunque di diverso genere, oltre a far decadere il diritto di garanzia (leggere le condizioni della stessa sul certificato allegato ad ogni manuale) può recare danno ai componenti con conseguente impossibilità di svolgimento della funzione per la quale è destinata.

La BESSER VACUUM Srl non si ritiene responsabile per incomplete od errate traduzioni in altra lingua di queste istruzioni.

- Leggere queste istruzioni prima di utilizzare la macchina; conservare le istruzioni sempre con essa.
- Tenere l'ambiente di lavoro ordinato e pulito.
- Tenere i bambini lontani dall'area di lavoro della macchina.
- Utilizzare la macchina solo per lo scopo per cui è designata. Altre applicazioni diverse dall'asciugatura e lucidatura di posate farà decadere il diritto di garanzia e potrebbe essere pericoloso.
- Appoggiare il congegno su di una superficie stabile e sicura.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio ed accessori originali.
- L'asciuga-lucida posate è un macchinario elettrico. Non immergere mai la macchina nell'acqua.
- Non tirare mai tirare il cavo di alimentazione della presa di corrente della macchina.
- La presa di corrente che si utilizza deve essere collegata a terra e il sistema elettrico deve essere fornito di un interruttore a circuito automatico.
- Affidare solo a personale specializzato le sostituzioni della presa di corrente e le riparazioni elettriche.

Descrizione

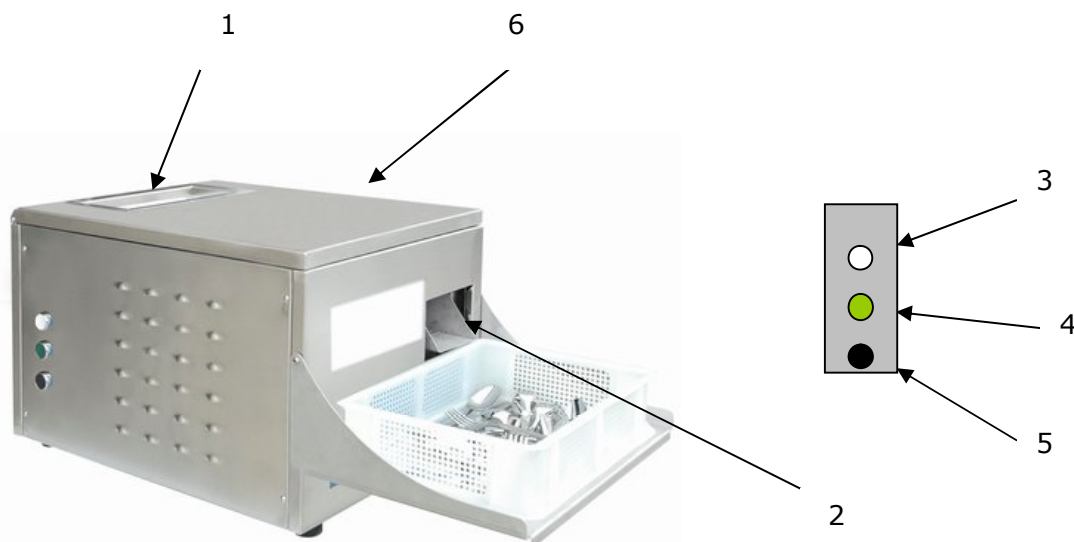
La macchina è essenzialmente composta da una struttura portante, costruita interamente in acciaio zincato all'interno della quale è collocato il quadro elettrico ed il gruppo di lavoro che genera il movimento della vasca porta tutolo.

L'intera struttura è coperta da un carter smontabile costruito interamente in acciaio inossidabile AISI 304.

Sul gruppo di lavoro non sono necessari (salvi i casi di manutenzione straordinaria che è bene far effettuare alla casa produttrice) interventi di alcun genere, anzi si consiglia di non intervenire in alcun modo se non per le operazioni specifiche previste dalle presenti norme d'uso.

All'esterno del carter, nella parte antistante è collocato il pannello di comando dotato di interruttore generale, display elettronico, pulsante di avvio macchina in ciclo a tempo, pulsante di STOP/scrollatura e due pulsanti di regolazione (+/-).

La vasca porta tutolo, realizzata anch'essa in acciaio inossidabile AISI 304, è posta nella parte superiore della macchina, è collegata alla struttura mediante un dispositivo a molla e ha il compito di ospitare al suo interno il tutolo.



1. Inserimento posate
2. Uscita posate
3. Luce conferma accensione
4. Interruttore di avvio
5. Interruttore di spegnimento
6. Coperchio

Messa in funzione e preparazione macchina

- Estrarre la macchina dal suo imballo, predisporla sul piano di lavoro e verificarne la stabilità su di esso. E' importante, viste le dimensioni, il peso e il principio di funzionamento della macchina che la superficie d'appoggio sia stabile e sicura. Si consiglia di conservare l'imballo della macchina in modo da poterlo riutilizzare in futuro per eventuali trasferimenti.
- Pulire accuratamente la macchina prima di metterla in funzione. Per la struttura e per la vasca porta tutolo utilizzare un panno umido seguito da un panno asciutto, per il pannello comando utilizzare soltanto un panno asciutto. Non utilizzare assolutamente prodotti acidi o caustici.
- Aprire il sacchetto di tutolo e versarlo all'interno della vasca porta tutolo (7) (1,5 kg, max 2 kg.).
- Posizionare un recipiente sulla superficie di lavoro collegato al foro di uscita delle posate.
- Solo a questo punto, dopo aver verificato attentamente che l'interruttore generale (5) sia spento, e che la corrente di alimentazione corrisponda a quella indicata nella targhetta posizionata sulla macchina, si può inserire la spina nella presa di corrente e disinserire l'interruttore di sicurezza (4).
- Dopo l'avvio attendere **15-20 minuti** per permettere al tutolo di raggiungere la temperatura ideale.
- L'apparecchio è ora pronto per lavorare.
- Avviare la macchina premendo il pulsante nero di accensione (5), la spia che si andrà ad illuminare (3) sta ad indicare il funzionamento della macchina. Essa avrà una prima forte vibrazione poi comincerà il regolare e continuativo ciclo di vibrazione della vasca porta tutolo portando in rotazione il tutolo stesso.
- Ora posizionare le posate orizzontalmente all'interno del vano superiore (1).
- Dopo circa 40 secondi le posate usciranno dal vano di fuoriuscita delle posate. Si raccomanda di inserire 5-6 posate nel vano di inserimento (1) ogni 10-15 secondi per avere una pulizia ottimale.
- Quando tutte le posate saranno pulite, premere il pulsante di spegnimento (6) e inserire l'interruttore di sicurezza (4).
- Ora è possibile aprire il coperchio (7) e controllare se qualche posata è rimasta all'interno della macchina e recuperarla.



Accertarsi che il senso di rotazione delle posate nel cestello sia verso il fronte della macchina (le posate devono muoversi dal basso verso l'alto salendo dalla parte posteriore e scendendo dalla parte anteriore della macchina), se così non fosse invertire una fase nella presa di corrente o acquistare un invertitore di fase da inserire nella presa.

- Lasciare accesa la macchina circa 15 minuti in modo che il tutolo si riscaldi.



La spia (3) indica esclusivamente quando la resistenza è in funzione e non il raggiungimento della temperatura di lavoro.



Fare particolare attenzione durante l'operazione di estrazione delle posate, onde evitare lesioni causate dalle estremità taglienti delle posate immerse nel tutolo.

La BESSER VACUUM SRL non si ritiene responsabile per eventuali incidenti causati dall'inosservanza della norma sopracitata.



Durante la fase di lavoro fare massima attenzione a non interporre le dita tra la struttura rigida esterna della macchina e la vasca vibrante porta tutolo in modo da evitare ogni eventuale rischio di infortunio.

- Per riavviare la macchina ricordarsi di far compiere una minima rotazione in senso orario al pulsante di sicurezza (4) prima di premere il pulsante di avvio (5).

Pulizia

Come detto in precedenza, al termine di ogni lavorazione, dopo aver posto l'interruttore generale sulla posizione di arresto, è buona norma disinserire la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di effettuare qualsivoglia operazione di pulizia.

- Per pulire la struttura e la vasca porta tutolo utilizzare un panno umido seguito da un panno asciutto,
- Per il pannello di comando utilizzare esclusivamente un panno asciutto.

Non utilizzare assolutamente durante la fase di pulizia prodotti acidi o caustici.

Manutenzione

La macchina non necessita di frequenti manutenzioni ordinarie, si ricorda comunque che per mantenere la macchina in perfette condizioni d'uso è sufficiente eseguire a fine lavorazione una scrupolosa pulizia.

Sostituire il tutolo ordinariamente almeno una volta al mese, in quanto tende a perdere la consistenza granulosa e a polverizzarsi perdendo le sue caratteristiche fisiche.

In caso di uso gravoso della macchina si consiglia la sostituzione anticipata, sostituirlo anche se esposto all'acqua o all'umidità.

Eseguire con frequenza mensile la pulizia del "condotto aria" dove avviene il passaggio dall'aria calda che durante il ciclo di lavoro asciuga e riscalda il tutolo, tale pulizia si rende necessaria poiché il tutolo durante la lavorazione tende a polverizzarsi e a depositarsi nel condotto ostacolando il passaggio dell'aria stessa.

Per eseguire la pulizia del condotto procedere come segue:

- Spegnerne la macchina tramite l'interruttore generale.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Inclinare ed adagiare la macchina sul fianco destro.
- Svitare i due dadi che bloccano il coperchio del condotto aria e sfilare quest'ultimo dal suo alloggiamento.
- Con un aspirapolvere di media potenza aspirare le particelle di tutolo dall'interno della tubazione.
- Ad operazione avvenuta procedere in sequenza inversa al rimontaggio della macchina.



Questo intervento di manutenzione è molto importante perché se non eseguito periodicamente può verificarsi il completo intasamento del condotto aria col conseguente cattivo funzionamento dell'apparecchio.

Fare controllare periodicamente, ogni sei mesi, da personale specializzato, il corretto serraggio di tutte le parti metalliche e di tutte le parti elettriche, in particolare i morsetti dell'impianto di terra.

Se si dovesse sentire una vibrazione nel carter esterno controllare che non si sia allentata qualche vite di fissaggio.

Anomalie nel funzionamento e arresti fortuiti

In caso di arresto casuale della macchina durante la lavorazione, prima di procedere all'analisi della causa, occorre interrompere con sollecitudine l'alimentazione elettrica, portando l'interruttore generale in posizione di arresto e successivamente scollegando dalla presa di corrente il cavo di alimentazione.

Ciò fatto:

- Se l'arresto è dovuto a mancanza di corrente di alimentazione per guasto alla rete non ricollegare la macchina alla presa fino a ripristino delle condizioni normali di rete.
- Nel caso l'inconveniente derivi da causa riguardante il circuito elettrico, interpellare il rivenditore per far eseguire, se necessario, eventuali controlli dal fabbricante.

Notizie generali sul tutolo di mais

Il tutolo di mais è un prodotto inerte, in quanto neutro e naturale, costituito dalla cellulosa e emicellulosa del tutolo di mais stesso.

Esso può essere utilizzato e manipolato senza particolari accorgimenti in merito alla sicurezza dell'operatore e dell'ambiente, in quanto, essendo un prodotto naturale, non presenta alcun rischio.

Il tutolo presenta un punto di accensione a 200° C, pertanto molto alto rispetto alle normali condizioni di utilizzo della macchina (45° C).

Ad umidità costante il prodotto è stabile nel tempo e si conserva per anni.

Teme però l'acqua e l'umidità molto forte, infatti a contatto con l'acqua inizia un processo di fermentazione naturale che ne altera le caratteristiche.

Pertanto nella sua conservazione tenerlo in luoghi riparati dall'acqua e non molto umidi.



Il tutolo di mais una volta esausto può essere considerato come rifiuto naturale organico e quindi smaltito come rifiuto biodegradabile.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Dimensioni	560x455x450 h mm
Peso	50 Kg
Struttura	acciaio INOX
Vasca	acciaio INOX
Tensione	230V/50Hz
Potenza resistenza	110 W
Potenza motore	80 W
Assorbimento totale	1 A
Capacità	2500-3000 posate/ora
Avvio ciclo	manuale
Recupero posate	automatico
Quantità tutolo	1,7 kg
Lampada UV	